

MISIÓN: Garantizar el cumplimiento de los estándares de gestión, conducción, financiamiento y provisión de servicios de salud con el fin de alcanzar la cobertura universal bajo el enfoque de producción social en el marco del Sistema Nacional de Salud.

Dictamen Técnico de Especificaciones Técnicas de la Contratación para la Provisión de Almuerzo y Cena a Pacientes y Personal de Guardia

Periodo 2025

Servicio de Salud: Hospital Distrital de Limpio
Responsable del Hospital: Dr. Pablo Francisco Espinoza Bobadilla, Cargo: Director
Responsable Nutricionista: Lic. Olga Ramírez, Cargo: Jefa del Área de Nutrición
Número de Registro Profesional: 652
Correo electrónico:
Cantidad de Pacientes (promedio/día): 50
Cantidad de Personal de Guardia (promedio/día): 30

1 – Diagnóstico: Actualmente contamos con el servicio de cocina/nutrición para la elaboración y preparación de los menús cíclicos con el personal capacitado, teniendo el acompañamiento por una profesional en nutrición responsable de la calidad de recepción de los productos alimenticios hasta su entrega final a los pacientes internados y personal de guardia.

2 –Proyección: Con la adquisición de los productos alimenticios se pretenden garantizar la cantidad de insumos para la generación del desayuno, almuerzo, merienda y cena, para los pacientes internados y personal de guardia.

3 – Fundamento Técnico: Proporcionar a los comensales una adecuada educación alimentaria, basados en fundamentos técnicos administrativos, científicos. Preparar y distribuir científicamente los alimentos destinado a los pacientes, funcionarios y acompañantes madres de niños del Hospital respetando las dietas preestablecidas por el propio servicio.

4 – Beneficios Finales: Serán beneficiadas con la adquisición de productos alimenticios, los pacientes internados en las diferentes salas, urgencias, madres acompañantes de niños internados y los personales de guardia en general.

5 Normativa vigente

Resolución S.G. N° 97/2009 "POR LA CUAL SE APRUEBA EL LISTADO BASICO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SUS ESPECIFICACIONES TECNICAS Y PLIEGOS ESTANDARES DE USO OBLIGATORIO PARA LAS UNIDADES Y SUS UNIDADES OPERATIVAS DE CONTRATACION PARA LA ADQUISICION DE "PRODUCTOS ALIMENTICIOS" DEL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL Y SE APRUEBA EL PLAN DE CAPACITACIONES"

Resolución S.G. N° 156/2009 "POR LA CUAL SE AUTORIZA LA AMPLIACION DEL LISTADO BASICO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL PLEGO DE BASES Y CONDICIONES ESTANDAR PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, DE USO OBLIGATORIO PARA LAS UNIDADES Y SUS UNIDADES DE CONTRATACION DEL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, APROBADO POR RESOLUCION S.G. N° 97, DE FECHA 26 DE FEBRERO DE 2009"

Resolución S.G. N° 427/2012 "POR LA CUAL SE AUTORIZA LA AMPLIACION DEL LISTADO BASICO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL PLEGO DE BASES Y CONDICIONES ESTANDAR PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, DE USO OBLIGATORIO PARA LAS UNIDADES Y SUS UNIDADES DE CONTRATACION DEL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, APROBADO POR RESOLUCION S.G. N° 97, DE FECHA 26 DE FEBRERO DE 2009"

6 Consideraciones técnicas

El análisis técnico se realiza teniendo en cuenta la provisión de desayuno, almuerzo y cena, en cuanto a personal de guardia con un menú programado y en cuanto a los pacientes internados, con los valores nutricionales estándar o con el factor de variabilidad determinado por el tratamiento específico - pos quirúrgicos, hipertensión - ante las particularidades de la condición nutricional y medicación y requerimientos de recuperación.

7 Especificaciones técnicas

a. Aspecto nutricional:

Distribución del aporte calórico por paciente (promedio): 35kcal/kg/día

Distribución del aporte calórico por personal de guardia (promedio): 30kcal/kg/día

b. Composición del menú:

b.1. Constitución del menú (completar con los componentes del menú)

Plato principal, ensalada, postre

c. Menú cíclico

c.1. Por Personal de Guardia

c.2. Por Paciente (alimentación normal)

c.3. Por Paciente (alimentación especial)

Menú cíclico por Semana


Nutricionista
Reg. Prof. N° 652


Lic. Marilín Giménez
Jefa Sub UOC
Hospital Distrital de Limpio


Lic. María Soledad Sosa
Jefa de Suministros
H.D. LIMPIO


Lic. Marcos Emilio Bello Meza
Administrador
Hospital Distrital de Limpio



MISIÓN: Garantizar el cumplimiento de las funciones de rectoría, conducción, financiamiento y provisión de servicios de salud con el fin de alcanzar la cobertura universal, bajo el enfoque de protección social, en el marco del Sistema Nacional de Salud

Semana 1 – Personal de Guardia

DESCRIPCION	LUNES	MARTES	MIÉRCOL	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato Principal	Vori Vori de Carne	Soye con Tortillita	Caldo de Poroto con arroz	Locro	Polenta con salsa de Carne	Guiso de fideo con pollo	Estofado de pollo con papa
Cantidad de Ración En gramos	200 gr	200 gr	200gr	150 gr	200 gr	200gr	200gr
Ensalada	Repollo Tomate Zanahoria	Tomate Pepino	Repollo Remolacha Zanahoria	Berro Tomate Cebolla	Repollo Tomate Zanahoria	Tomate Pepino	Repollo Remolacha Zanahoria
Cantidad de Ración En gramos	150 gr	150gr	150 gr	150gr	150gr	150gr	150 gr
Postre	Naranja	Banana	Pera	Naranja	Manzana	Banana	Manzana
Cantidad de Ración En gramos	70 gr	100 gr	70gr	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
Cena	Pollo al horno con ensalada de papas	Bife de carne con ensalada de arroz	Milanesa con pure de papas	Chupín de pollo	Marinera con ensalada de papas	Muslo al horno con arroz frito	Milanesa de pollo con ensalada de choclo
Cantidad de Ración En gramos	200 gr	200 gr	200gr	150 gr	200 gr	200gr	200gr

Semana 1 – Pacientes

DESCRIPCION	LUNES	MARTES	MIÉRCOL	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato Principal	Caldo de Vori vori queso	Guiso de arroz con pollo	Caldo de locro con carne	Fideo con salsa de carne	Arroz en salsa de carne	Guiso de fideo con pollo	Marinera con ensalada de poroto
Cantidad de Ración En gramos	200gr	250gr	250gr	250gr	250gr	250gr	250gr
Ensalada			Repollo	Tomate c/zanahoria		Repollo	Ensalada de poroto
Cantidad de Ración En gramos	x gr	x gr	100 gr	100 gr	x gr	100 gr	100gr
Postre	banana	naranja	Banana	Pera	naranja	banana	banana
Cantidad de Ración En gramos	100gr	70gr	100gr	70gr	70gr	100gr	100gr
Cena	Guiso de arroz con carne	Fideo en salsa de pollo	Arroz con picadito de carne	Estofado de pollo con arroz	Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con arroz queso	Arroz con salsa de pollo
Cantidad de Ración En gramos	200 gr	200 gr	200gr	150 gr	200 gr	200gr	200gr

Semana 2

DESCRIPCION	LUNES	MARTES	MIÉRCOL	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato Principal	Caldo de pollo con verduras	Arroz con salsa de carne	Guiso de fideo con pollo	Polenta con salsa de carne	Milanesa con arroz queso	Arroz en salsa de pollo	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad de Ración En gramos	250gr	250gr	250gr	250gr	250gr	250gr	250gr
Ensalada	Repollo		Repollo c/tomate		Poroto c/cebollita		Poroto c/cebollita
Cantidad de Ración En gramos	100 gr	x gr	150 gr	x gr	150 gr	xgr	x gr
Postre	banana	naranja	Banana	naranja	naranja	Pera	banana
Cantidad de Ración En gramos	100gr	70gr	100gr	70gr	70gr	100gr	100gr
Cena	Picadito de carne con arroz	Guiso de fideo con pollo	Arroz con salsa de carne	Guiso de fideo con pollo	Arroz con salsa de carne	Guiso de fideo con pollo	Estofado de pollo con papa
Cantidad de Ración En gramos	200 gr	200 gr	200gr	150 gr	200 gr	200gr	200gr

Soc. Olga Jiménez G
Nutricionista
Reg. Prof. N° 852

Lic. Pamela Sosa
Jefa de Suministros
H.D. LIMPIO



Lic. Milton Emilio Bello Meza
Administrador
Hospital Distrital de Limpio

Lic. Marilín Giménez
Jefa Sub UOC
Hospital Distrital de Limpio

MISIÓN: Garantizar el cumplimiento de las funciones de gestión, conducción, fomento y promoción de servicios de salud con el fin de alcanzar la cobertura universal, bajo el enfoque de protección social, en el marco del Sistema Nacional de Salud.

Semana 3

DESCRIPCION	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato Principal	Caldos de lentejas con carne	Fideos con salsa de carne	Ensalada de papas con tortilla	Polenta con salsa de papas	Arroz con salsa de pollo	Guiso de fideos con carne	Pollo a la cacerola con ensalada de arroz
Cantidad de Ración En gramos	200gr	250gr	250gr	250gr	250gr	250gr	250gr
Ensalada			Ensalada de papas				Ensalada de arroz
Cantidad de Ración En gramos	x gr	x gr	150gr	x gr	x gr	x gr	150gr
Postre	banana	naranja	Banana	Pera	naranja	banana	Pera
Cantidad de Ración En gramos	100gr	70gr	100gr	70gr	70gr	100gr	100gr
Cena	Guiso de arroz con pollo	Arroz con salsa de pollo	Fideo con picadito de carne	Guiso de fideo con carne	Fideo con salsa de carne	Guiso de arroz con carne	Picadito de carne con fideo
Cantidad de Ración En gramos	200 gr	200 gr	200gr	150 gr	200 gr	200gr	200gr

Semana 4

DESCRIPCION	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato Principal	Caldos de lentejas	Tallarín con salsa de carne	Guiso de arroz con pollo	Fideo con salsa de carne	Milanesa de carne con arroz frito	Arroz con salsa de pollo	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad de Ración En gramos	200gr	250gr	250gr	250gr	250gr	250gr	250gr
Ensalada							
Cantidad de Ración En gramos	x gr	x gr	x gr	x gr	x gr	x gr	x gr
Postre	banana	naranja	Banana	naranja	Pera	banana	banana
Cantidad de Ración En gramos	100gr	70gr	100gr	70gr	70gr	100gr	100gr
Cena	Guiso de arroz de carne	Fideo con salsa de pollo	Picadito de carne con arroz	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de carne	Guiso de fideo con pollo	Estofado de pollo con papa
Cantidad de Ración En gramos	200 gr	200 gr	200gr	150 gr	200 gr	200gr	200gr

8 Cálculo de Insumos para Almuerzo y Cena de Pacientes y Personal de Guardia

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL EN EL MES	CANTIDAD DE MESES	TOTAL DEL REQUERIM
		TOTAL kg PESO BRUTO	TOTAL kg PESO BRUTO	TOTAL kg PESO BRUTO	TOTAL kg PESO BRUTO	TOTAL kg PESO BRUTO	TOTAL kg PESO BRUTO	TOTAL kg PESO BRUTO
Ajo	Kilos	1,6	1,6	1,6	1,6	6,667	6,667	120
Perejil	Unid	8	8	8	9	33	33	607
Cebollita de hoja	Unid	8	8	8	9	33	33	600
Banana Karape	Kilos	5	5	5	5	20	20	360
Muslo de Pollo	Kilos	21	25	21	22	89	89	1 581
Peceto vacuno	Kilos	25	25	25	25	100	100	1 500
Huevo de Gallina	Unid	3	3	3	4	13	13	200
Leche descremada	Unid	16	16	16	16	66,67	66,67	1 200
Yogurt no dietético	Unid	25	25	25	25	100	100	1 500
Yogurt dietético	Unid	25	25	25	25	100	100	1 500
Edulcorante	Unid	3	3	3	3	12	12	180
Extracto de tomate	Unid	9	9	9	9	36	36	540
Orégano	Kilos	1	1	1,0625	0,25	3 3125	3 3125	50
Té de Anís	Unid	1	1	1	1	4	4	60
Sal fina	Kilos	6	6	6	6	24	24	360
Vinagre Blanco	Litros	4	2	4	4	14	14	216
Mostaza	Unid	3	3	3	3	12	12	180
Salsa de Soja	Unid	6	6	6	6	24	24	360
Mayonesa	Unid	3	3	3	3	12	12	180
Galleta Seca	Kilos	30	30	30	30	120	120	1 800
Galleta Molida	Kilos	6	6	6	6	24	24	360
Galletita salvada	Unid	6	6	6	6	24	24	360

Lic. Olga Gómez G.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 852

Lic. Delia Soza
Jefe de Suministros
H.D. LIMPIO

Lic. Emilio Bello Meza
Administrador
Hospital Distrital de Limpio

Lic. Marika Giménez
Jefe de UOG



MISIÓN: Garantizar el cumplimiento de las funciones de rectoría, conducción, financiamiento y provisión de servicios de salud con el fin de alcanzar la cobertura universal, bajo el enfoque de protección social, en el marco del Sistema Nacional de Salud.

Mermelada de Guayaba	Unid.	3	3	3	3	12	12	180
Durazno en Almíbar	Unid.	4	4	4	6	18	18	270
Fideo Moñito	Kilos	2	2	2	1	7	7	100
Fideo Tallarín	Kilos	2	2	2	1	7	7	100
Fideo spaghetti	Kilos	2	2	1	1	6	6	90
Fideo Cortadito	Kilos	2	2	2	1	7	7	110
Fideo Mortacholi	Kilos	2	2	1	1	6	6	90
Té de Boido	Unid.	2	2	2	1	7	7	100
Arveja	Unid.	6	6	6	6	24	24	360
Choclo	Unid.	6	6	6	6	24	24	360
Arroz	Kilos	36	36	36	36	144	144	2.160
Locro	Kilos	6	6	6	6	24	24	360
Poroto San Francisco	Kilos	6	6	6	6	24	24	360
Carne de Cerdo (Costeleta)	Kilos							600
Carne Vacuna Bola de Lomo	Kg	100	100	100	100	400	400	7.200
Atún al Agua	Unid.	12	12	14	12	50	50	750
Harina de Maíz	Kilos	6	6	6	6	24	24	360
Repollo Blanco	Kilos	5	5	5	5	20	20	300
Naranja	Kilos	6	6	6	6	24	24	360
Pera	Kilos	5	5	5	5	20	20	300
Laurel Seca	Unid.	2,5	2,5	2,5	2,5	10	10	150
Té de Manzanilla	Unid.	2	1	1	1	5	5	80
Manzana	Kilos	6	6	6	6	24	24	360

9 Control de Calidad

Plan de Monitoreo:

El Hospital Distrital de Limpio, cuenta con una profesional nutricionista encargada de monitorear la calidad y cantidad de los insumos en el momento en que los proveedores realizan sus entregas, asegurando que sean de primera calidad para brindar una alimentación inocua a pacientes y personal de guardia.

Realiza además el control y cumplimiento del menú cíclico, verificación de la indumentaria y aseo del personal, establecimiento y utensilios.

Elabora el menú de contingencia con los insumos disponibles, en caso de falta de ingredientes o menú diferenciado por indicación médica.

10 Modalidad de Provisión

a. Recepción:

Recepción de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihortícolas que no cumplan con dicha norma.

b. Almacenamiento:

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas serían hechas en forma periódica (semanal o en los días determinados en la Orden de Compra). Para ello se cuenta con congeladores, heladeras y estantes donde acondicionar y almacenar los productos adecuadamente.

c. Higiene:

Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

d. Pre elaboración y elaboración:

El horario de pre elaboración es a partir de las 08:00 a las 11:30 horas. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, donde se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

e. Distribución:

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido, de manera a conservar la temperatura y calidad del alimento.

Desayuno: De 07:00 a 08:00 horas

Almuerzo: De 11:30 a 12:30 horas

Cena: De 17:00 a 17:50 horas

Lic. Olga Patricia
Nutricionista
Reg. Prof. N° 652

Lic. Juan Carlos
Jefe de Suministros
H.D. LIMPIO

Lic. Marcos Emilio Bello Meza
Administrador
Hospital Distrital de Limpio

Lic. Marilín Giménez
Jefa Sub UOC
Hospital Distrital de Limpio



PARAGUAY
MINISTERIO DE
SALUD PÚBLICA
Y BIENESTAR SOCIAL

■ TETĀ REKUĀI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

MISSION: Garantizar el cumplimiento de las funciones de rectoría, conducción, financiamiento y provisión de servicios de salud con el fin de alcanzar la cobertura universal, bajo el enfoque de protección social, en el marco del Sistema Nacional de Salud.

Se utilizarán utensilios no tóxicos. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos, desde la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área y utensilios utilizados.
Se cumplirán estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS)
La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo de lunes a domingo, incluyendo feriados.
La elaboración de los menús será realizada en la institución hospitalaria, en su área de cocina, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad.

Firma del responsable del informe: [Firma]

Aclaración: [Firma]

Matriciónista
Registro Profesional Reg. Prof. N° 652

Fecha de Elaboración del informe: 22/03/2024

[Firma]
Lic. Mariana Giménez
Jefa Sub UOC
Hospital Distrital de Limpio

[Firma]
Lic. Jaelica Sosa
Jefa de Suministros
H.D. LIMPIO

[Firma]
Lic. Milos Emilio Bello Mez.
Administrador
Hospital Distrital de Limpio

